Pasta fresca di semola

 soniaperonaci.it/pasta-fresca-di-semola/

Ingredienti per 4 persone

- Semola rimacinata di grano duro 250 g
- Olio extravergine d’oliva 10 g
- Acqua 130 g

Allergeni

 Cereali e derivati

Procedimento

Con la planetaria

Versa la farina nella ciotola di una planetaria munita di frusta K, aggiungi l’acqua e l’olio a filo. Aziona la planetaria a velocità media fino ad ottenere un impasto omogeneo.

Una volta pronto, spegni la planetaria, trasferisci l’impasto sulla spianatoia e lavoralo per ottenere la forma di una sfera: avvolgi il panetto nella pellicola trasparente e lascialo riposare in frigorifero o al fresco per 10-15 minuti. Il tuo impasto è pronto!

A mano

Per fare la pasta fresca di semola, metti la farina in una ciotola o se preferisci sul piano di lavoro. Aggiungi ora l’acqua e l’olio extravergine di oliva. Lavora l’impasto fino a che non sarà abbastanza compatto.

Trasferisci tutto sul piano di lavoro e continua a impastare fino ad ottenere un impasto liscio*. Pressa e spingi l’impasto dal centro verso l’esterni per renderlo elastico. Avvolgi ora il panetto ottenuto nella pellicola trasparente e lascialo riposare in frigorifero o al fresco per 10-15 minuti. Ora puoi usare la pasta fresca di semola per i formati che preferisci stendendola con la macchina tirapasta o con il mattarello!

Note & consigli

* Mi raccomando, non aggiungere farina se ti sembra molle: insisti e la maglia glutinica si svilupperà, rendendo l'impasto corposo e malleabile.

Varianti della ricetta

La pasta fresca di semola è una base molto versatile che si presta per tanti formati di pasta tipici del Sud Italia: qualche esempio? I cavatelli, gli strascinati, gli scialatielli, le orecchiette, gli spaghetti alla chitarra

Devi sapere che la *semola* è il risultato della macinazione del grano duro, ossia una farina di colore giallo chiaro dalla consistenza più granulosa rispetto a quella ottenuta dalla macinazione del grano tenero.

Conservazione

Se non la usi subito dopo il riposo, puoi conservare la pasta fresca di semola in frigorifero per 4 giorni al massimo, senza tenerla coperta. Se vuoi tenerla di scorta, congela il panetto oppure il formato di pasta: prima su un vassoio e poi, una volta induritosi, trasferiscilo in un sacchetto gelo.

4.8/5
vota